# 真空パック器（脱気シーラー）

# DUCKYのご提案

～誰でも気軽に真空パック～

# DUCKYの仕様

品　番

DA

寸　法

W 345 X　D 165 X　H 90 (mm)

重　量

2.75kg

真空能力

－60Kpa

シール幅

4mm

シール有効寸法

270mm(B4サイズまで)

電　圧

100V　50/60Hz

消費電力

135W

付 属 品

タンクホルダー

集水タンク

付属品セット

取扱説明書
ヒーター線2本
テフロンテープ2枚
チューブ（長）2本
チューブ（短）1本
ノズル清掃器具1個
サンプル袋セット

# DUCKYの特徴

①家庭用真空パック器と違い、市販の真空袋が使用できます！！
透明度の高い袋を使用すれば、商品価値が上がります。
内容物に応じて、袋の種類の選択もできます。

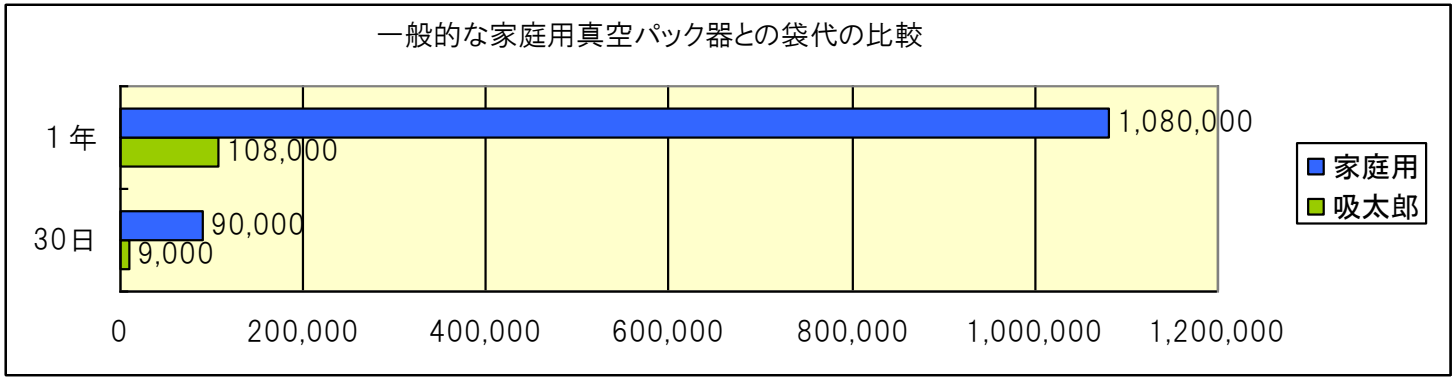
写真下：家庭用真空袋
※メッシュ加工、エンボス加工になっています

## ●圧倒的なランニングコストの安さ●

**★家庭用真空パック器は機械本体は安いが専用ロール袋が高い。**

専用ロール袋の金額　：　1枚　40円～150円
市販の真空袋の金額　：　1枚　約15円

※袋サイズ　幅200mm X 長さ300mm




**1日20袋の真空パックを30日使っただけで、¥81,000もお得！！**

# 家庭用との違い

## ① 水物対応。

家庭用は水分を拭き取らないと故障の原因となります。

専用の凹凸ロール袋を使用

DUCKYは業務用の為、水分が集水タンクに溜まります。

市販の真空袋を使用

**こんな袋は使えません。**

## 食材の保存をどうしていますか？ムダにしていませんか？

安さにつられて**買いすぎてしまったり…**
料理を**作りすぎてしまった…**
ちゃんと保存したのに…**風味が悪い…**
**冷凍焼け**してしまった…

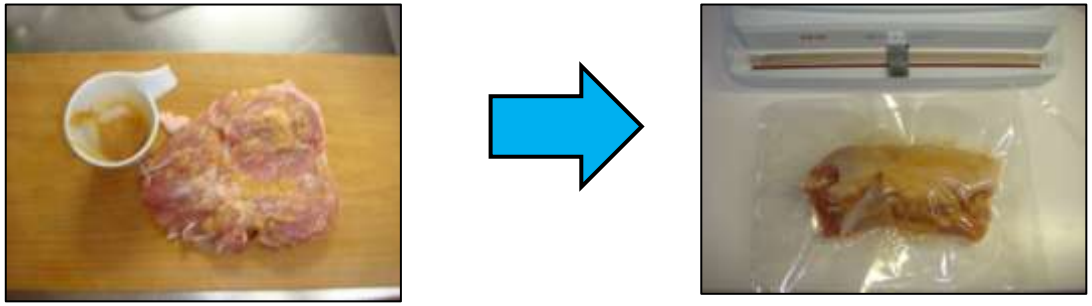
# そんな悩みを解決！！

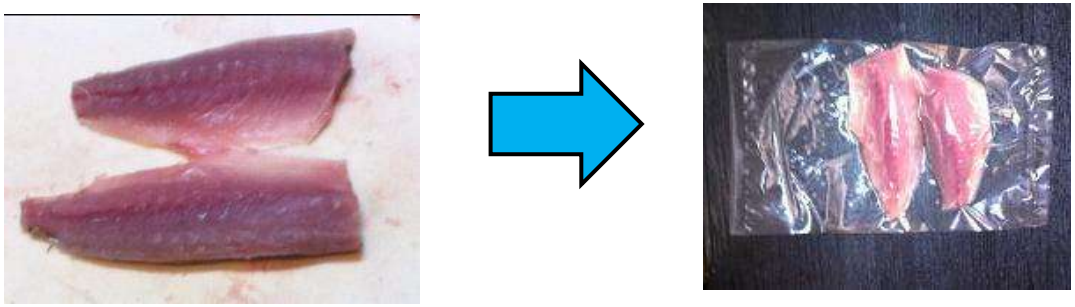
真空パックは空気を**真空状態**にして空気の侵入を防ぐため、食品の**鮮度をキープ**し、衛生的に**長期保存**することが可能。脱気密封した食品は通常の保存状態と比較にて**約2～3倍**鮮度が長持ち！！食材をムダなく使え、食費の節約も可能！！

# 真空パックでのメリット

## ① 事前調理することで、調理時間の短縮

予め調理しておくことで、調理時間を短縮。レストラン、ホテルなど様々な厨房で、事前調理した食品を真空パックしています。





● 食材本来の風味や旨味を外に逃がさない。調味料が均等にしみ込む為、調味料の使用量が少なくて済む。

### 真空調理機能

**簡単調理**

食材と調味料を一緒に袋に入れて電子レンジや湯煎で簡単調理！！料理も真空パックすれば、湯煎や電子レンジですぐ温められます。

**料理時間の短縮に**

真空にすることで浸透性が高まり下味付けの時間や過熱時間が短縮できます。

**おいしい＆ヘルシー**

うま味や栄養分を閉じ込めたまま調理するのでおいしさがUPします。調味料も食材にしっかりしみ込みます。

# 真空パックでのメリット

## ③ 効率の良い冷蔵庫の保管が実現

真空パックすることで冷蔵庫に重ねて収納。液体の漏れなど心配はいりません。
保存期間を長くしながら、見やすい庫内を実現。

鮮度を保つことはもちろん、真空パックすることによって、無駄なスペースが無くなり、冷蔵庫の中がスッキリします。魚や汁物の液漏れや、キムチ等の香りの強い食材も匂い移りすることがありません。

# 真空パックでのメリット

## ④ 鮮度保持に

真空パックした食品を冷蔵すれば、保存期間が2倍、冷凍保管なら、なんと3倍に！！

※商品や保存方法により異なります

### 鮮度を落とさずに食品を長期保存できる真空パック器

大量に食材を買い込み、冷蔵庫の中で腐らせてしまったり、鮮度が落ちてしまったという経験はありませんか？？真空パック器「吸太郎」は食材を真空保存することによって、鮮度や風味、栄養分をより長く保持することが可能です。
空気は食材を酸化させ、食品の栄養価、色、香りみずみずしさを奪い、鮮度を落す主な原因となります。「吸太郎」はその空気を取り除き、真空保持することによって食品の腐敗、冷凍やけ、乾燥、ひび割れから守り食費の節約にもなります。

### 優れた保存機能

**鮮度を落とさず長期保存**

空気をぬくことで食材を酸化から守り、鮮度が長持ちします。食材が長持ちするので、とても経済的です！！！

**液漏れ、匂い移り無く保存**

密閉するので匂い移りや液漏れも無く清潔に保存できます。

**保存スペースの節約に**

余分な空気を抜くことで食材をよりコンパクトに収納することができます。

# 真空パックでのメリット

## ② テイクアウト商品、地域特産物の販売

インターネットでの通信販売、店頭でのテイクアウト商品の販売。道の駅や農家が真空パックして地元で販売。
真空パックで長年の夢だった新商品の販売が実現。

●農作物の加工で商品価値UP

丹精込めて育てた野菜・果物を加工や調理したものを、
真空パックすることで鮮度と品質を保ち、商品価値を
高め販売することが可能。

●お惣菜のテイクアウトで集客率UP

持ち帰りに困難な汁気のあるお料理等も、真空パックなら
匂いや液漏れがなく安心してお持ち帰りできます。
パック包装に比べてゴミが少なくて済む。

（この方はカット野菜を真空冷蔵）

2日経つとしなびてた野菜が5日経ってもシャキシャキだよ！！
前は3日目に捨ててたのに…

## 食材のムダがなくなったよ！！！！

（某　飲食店店主　K南氏　）

（カット野菜）

こんな声もいただきました！！！